



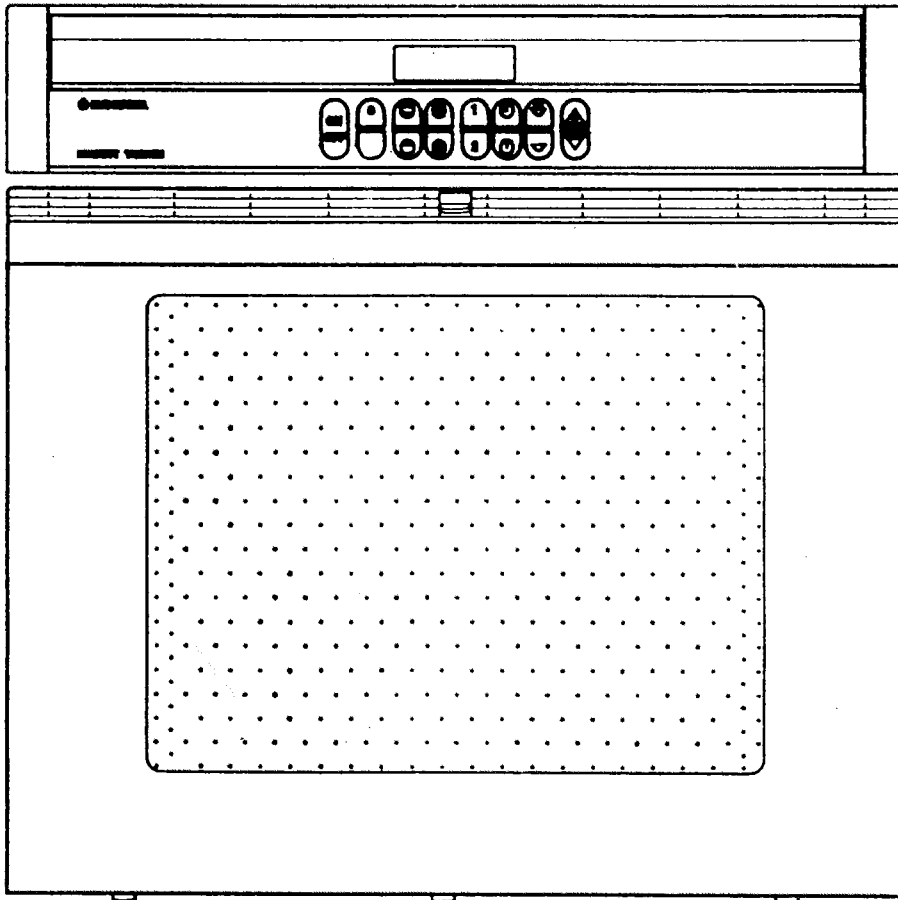
adskilts a

-90

Bruks- och installationsanvisning

Reginett Tranché

QUE 535, QUE 595



VIKTIGT ATT VETA!

Läs bruks- och installationsanvisningens råd, anvisningar och säkerhetstexter noggrant innan du börjar använda din nya ugn.

Alla som använder ugnen skall vara väl förtrogna med användningssätt och säkerhetsdetaljer. Spara bruks- och installationsanvisningen. Du kan då gå tillbaka till den vid eventuella frågeställningar. Dessutom måste den finnas om ugnen säljs eller överläts på annan person.

Installationsarbeten, eventuella ingrepp i ugnen, förlängning av kabeln osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom.

Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören legitimerat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa.

Ugnen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av ugnen.

Kontrollera att ugnens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av ugnen, t ex vid installation av ugnen.

Kontrollera att säkerhetstillbehören är monterade och att lucklåset fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Ugnarna skall brännas av före användning. Sörj för god luftväxling under tiden med t ex köksfläkten.

Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

Använd endast kärl som är lämpliga i ugnar.

Hjälp till att undvika olyckor även när ugnen skall skrotas:

Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från ugnen och sätt ugnsluckornas spärrar ur funktion. Följ bruksanvisningen.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ ugnens vred och stäng av köksfläkten.

OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn. Varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ut ur ugnen och skall öppnas.

Ugnar blir vid användning mycket varma. Beröring med dessa kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på ugnen kan bli varma.

Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.

För hygien och säkerhets skull skall ugnarna hållas rena. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar samt anvisningar och eventuella varningstexter som finns på rengöringsmedlens förpackningar.

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa i ugn och vredpanel, följ bruksanvisningen.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Innan du använder ugnen

Uppackning, transportskador 3

Rengör plåtarna/långpannan 3

Bränn av ugnen 3

Tillbehör 3

Bekanta dig med

Ugn avsedd för högskåp 4

Luckspärr 4

Kylfläkt 4

Ugnen 5

Reginett Tranché 5

Säkerhet 5

Programmeringsrutor 6

Siffer- och symbol-visning 6

Touch-panelens funktioner 7

On-Off/In- och urkoppling 8

Clock/Inställning av rätt tid - klockan 9

Cancel/Nollställning 9

Inställning av tid och temperatur 10

Speed/Snabbstart 11

Generellt om inställning av temperatur 11

Bake/Över-/undervärme 12

Hot air/Varmluft 12

Grill 12

Gratin/Gratinerings 13

Probe 1/Stektermometer 14

Probe 2/Mörningsautomatik 14

Timer/Korttidsinställning 15 - 16

Cooktime/Tillagningstid 17

Stoptime/Färdigtid 18

19 - 20

Så här använder du

Ugnen 21

Bakning 21

Matlagning 21

Stekning 21 - 22

Grillning 22

Gratinerings 22

Upptining/Värmning av färdiglagad mat 23

Torkning 23

23

Så här sköter och rengör du

Emaljerade ytor 24

Ugnen 24

Ugnsluckan 25

Ugnsutrustningen 25

Panelen 25

Varmluftsfläkten 26

Fettfiltret 26

Byte av ugnslampan 26

26

Garanti 26

Service och reservdelar 26

Råd och tips 26

Tillagningstabeller 27 - 28

Tekniska uppgifter 29 - 30

Elektrisk anslutning 31

Installation 32

33

LYCKA TILL MED ER NYA HUSQVARNA-UGN!

Det är viktigt att känna till ugnens funktioner och finesser in i minsta detalj. Därför ber vi er att läsa igenom denna bruksanvisning grundligt innan ni tar ugnen i bruk. Gör ni det kommer ugnen att uppfylla de krav och förväntningar ni ställde då ni köpte er Husqvarna inbyggnadsugn. Slutligen önskar vi er lycka till och vi hoppas att ni får glädje och nytta av er nya produkt.

Med vänliga hälsningar!

HUSQVARNA SVENSKA FÖRSÄLJNINGS AB

INNAN DU ANVÄNDER UGNEN:

Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom. Kontrollera att luckskyddet fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Låt inte barn leka eller röra reglage och lucka.

Uppackning, transportskador


OBS! Kontrollera att ugnen är felfri och utan skador. Transportskador skall omedelbart anmälas till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare — kontakta dem.

Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

Bränn av ugnen

Ugnen skall brännas av före användning. Sörj för god luftväxling under tiden med t ex köksfläkten.

- * Sätt på över/undervärme  samt 275° C.
- * Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling försvunnit.

Tillbehör

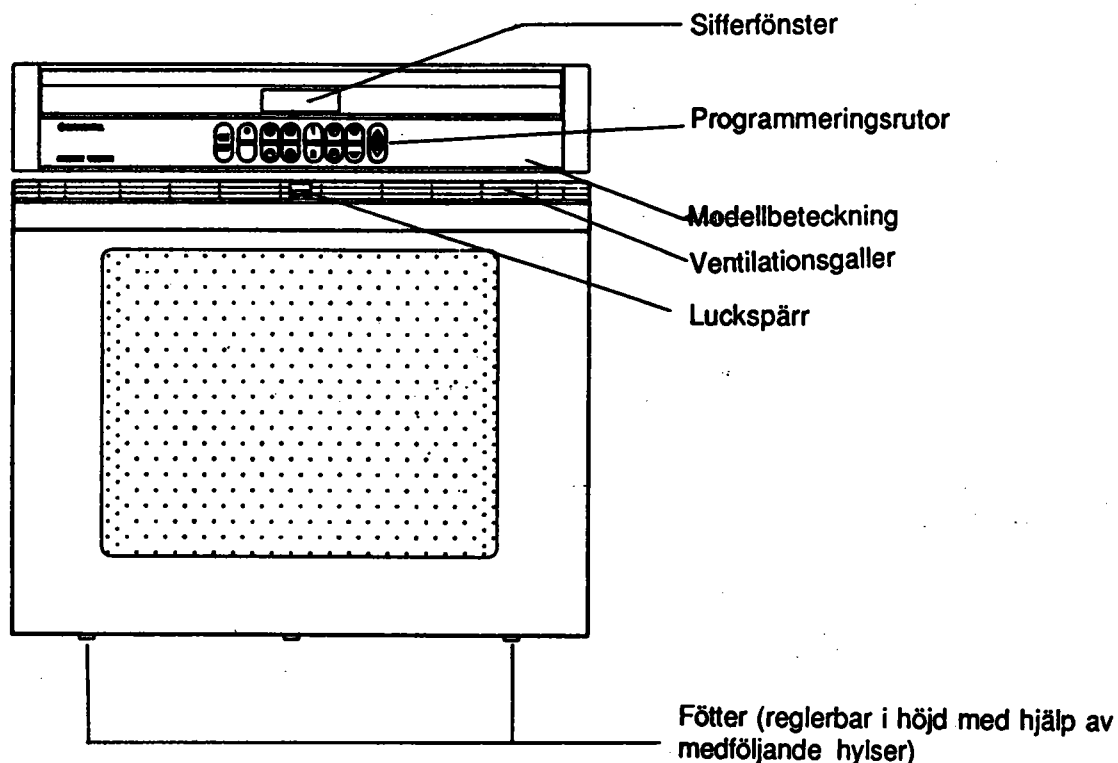
- * emaljerade bakplåtar
- * emaljerad långpanna
- * proffsplåt (håtplåt)
- * grillgaller
- * grillställning med 5 spett



BEKANTA DIG MED:

Reginett Tranché: QUE 535, QUE 595

Denna ugn är avsedd för installation i högskåp.



Luckspärr

Ugnen levereras med luckspärren i funktion. För vidare information, se sid 6.

Kylfläkt

Ugnen är försedd med en kylfläkt som ser till att kyla snickeriskåpet. Denna fläkt fortsätter att gå en tid efter det att ugnen stängts av. Tiden beror på hur länge ugnen varit inkopplad. Fläktens funktion är också att ventilera bort ånga och os från ugsutrymmet. Den något uppvärmda kylluften passerar ut via öppningen mellan panelen och luckan.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn, varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.






Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma, de behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring med dessa kan ge brännskador, se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa.

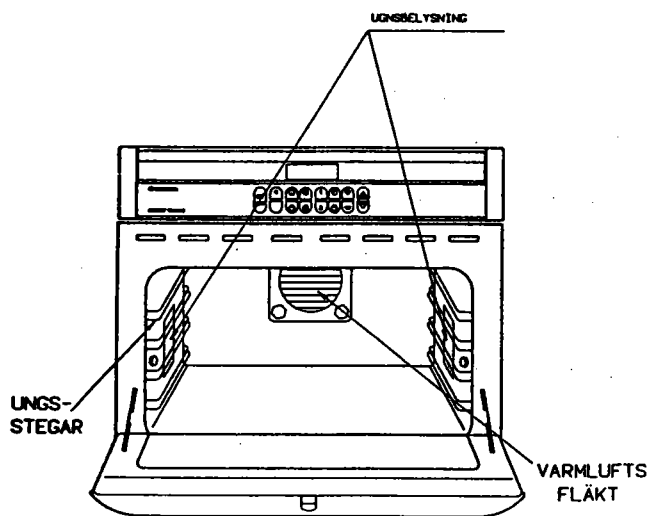
Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas.

Kontrollera att ugnarna är avstängda när de inte används. Samtliga ugnsvred skall vara nollställda.

Reginett Tranché

Denna ugn har katalysemalj, porös emalj med självrengörande effekt i tak och sidor men vanlig, blank emalj i ugnens botten. Du kan välja följande lägen på touchpanelen:

-  Konventionell värme, element i taket och botten
-  Varmluft, element runt varmluft-fläkten i ugnens bakre vägg
-  Grill, grillelement i taket. Max. 250° C
-  Gratinerings, grillelement i taket och varmluft-fläkten inkopplad. Max. 250° C.
-  Snabbstart, grill- och underelement inkopplat. Ställ in en temperatur. När termostatlampen slocknar går ugnen automatiskt över till över/undervärme.

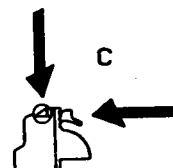
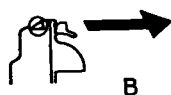
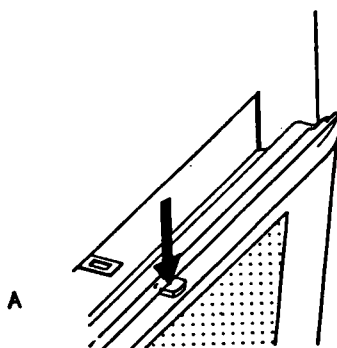


Säkerhet

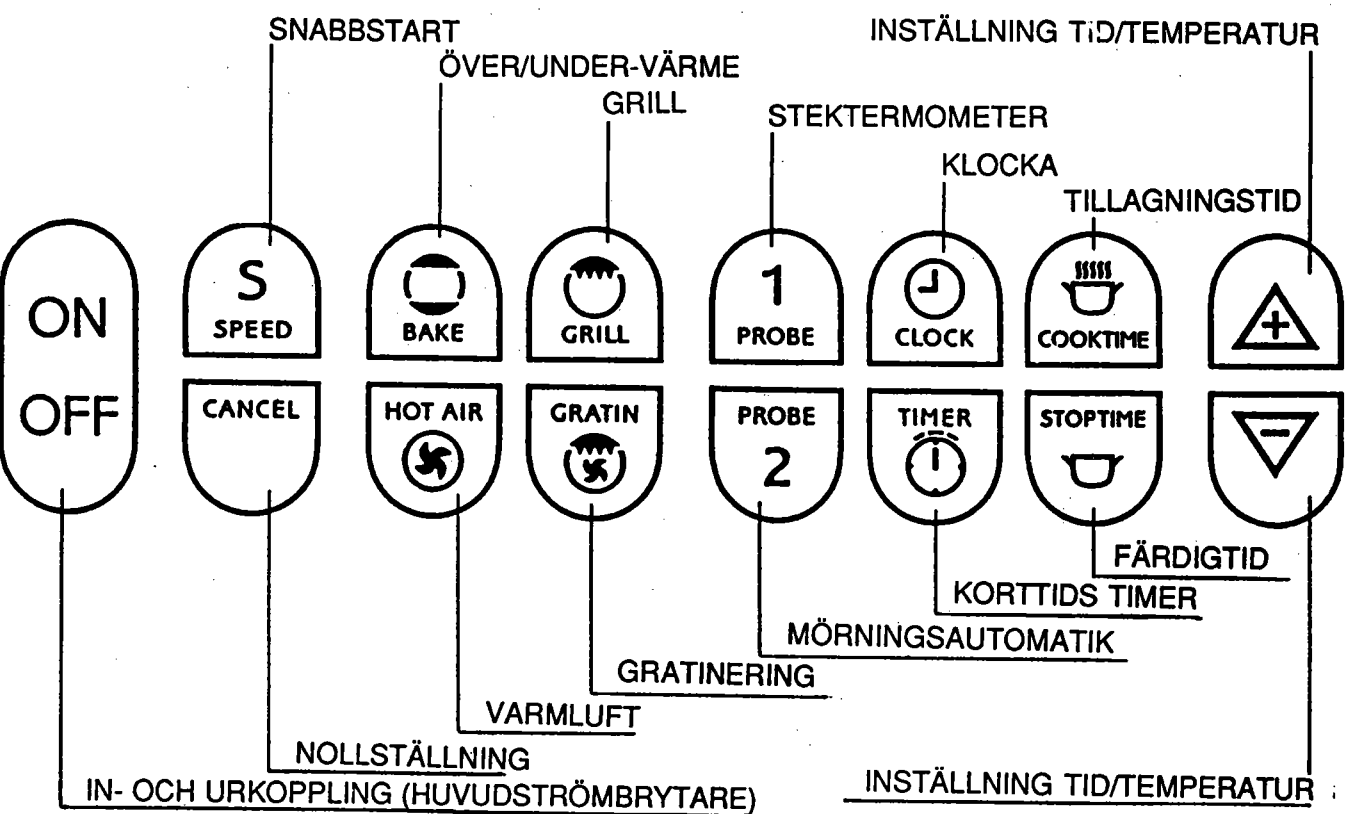
Luckspärr

Ugnens luckspärr skall vara inkopplad och i funktion då ugnen levereras.

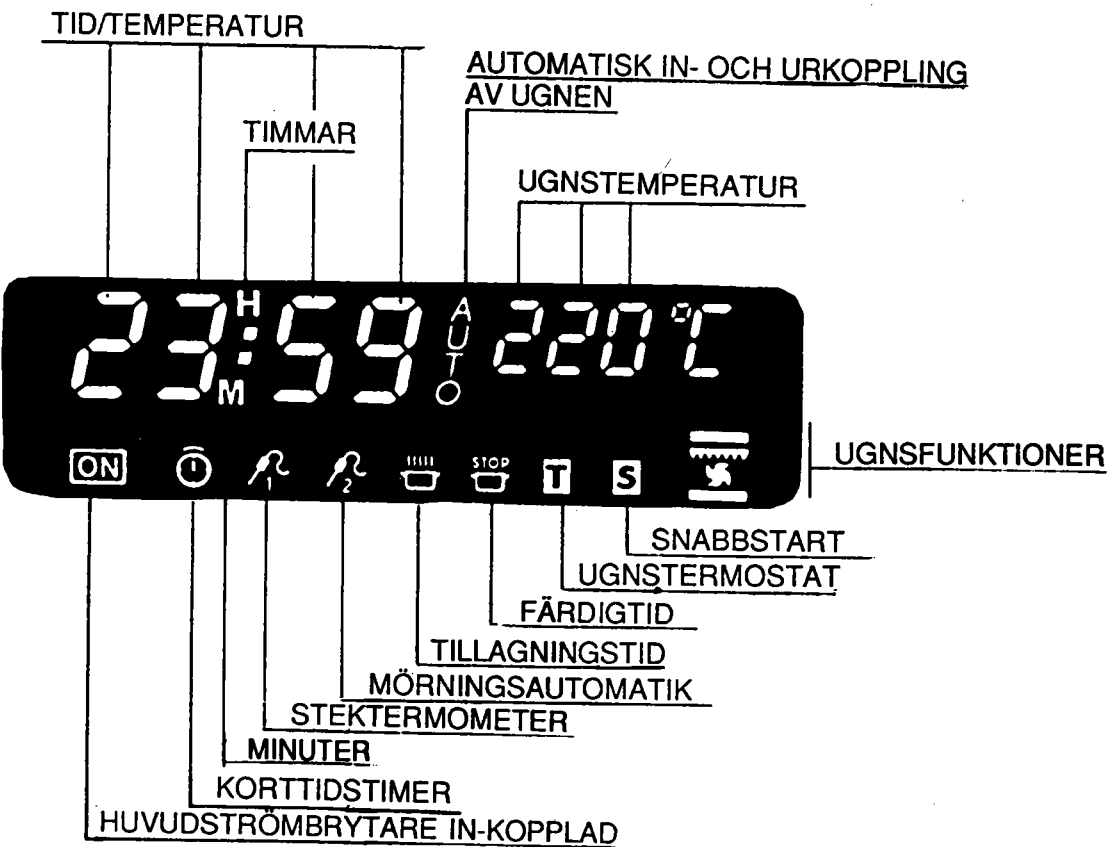
- * Tryck spärren nedåt samtidigt som du drar luckan utåt (se bild A). Med spärren i funktion undviker du att barn kan öppna luckan.
- * För att koppla ur luckspärrens funktion skall luckan öppnas och spärren på luckans översida tryckas ned samtidigt som du trycker in spärren på luckan, bild C.
- * Spärren sätts i funktion igen genom att trycka spärren utåt, bild B.



PROGRAMMERINGSRUTOR



SIFFER- OCH SYMBOL-VISNING







Panelens kontrollenhet styr alla ugnens funktioner elektroniskt. Den elektroniska termostaten reglerar ugnens temperatur efter inställt gradtal. Ugnens temperatur visas i sifferfönstret.

Touch-panelen innehåller också funktioner som:

- * Inställning av rätt klockslag
- * Korttidstimer från 10 sek till 24 tim
- * Automatisk in- och urkoppling av ugnen
- * Två termometerfunktioner:
Termometer 1:
För normal tillagning av kött och fisk samt uppvärmning från 30° C till 95° C.
Termometer 2:
Denna funktion gör att köttet automatiskt genomgår en mörningsprocess, som sker mellan 45° C — 60° C, där stektiden förlängs.

Inställning

All inställning kan ske med en hand. Tryck till på respektive funktionsruta. Symbolen blinkar i 5 sek. Under denna tid kan inställning av önskad tid och temperatur ske genom att trycka på  eller -rutan.

Du kan också hålla kvar fingret på funktionsrutan och med andra handen samtidigt trycka på  och -rutan. Hålls rutan intryckt hela tiden sker snabbare ökning eller sänkning av tid och temperatur.




OBS! För inställning av rätt tid måste 2-handsinställning ske.

Kontroll av inställning

För att kontrollera att rätt funktion och temperatur är inställd, tryck på resp funktionsruta och symbolen vill blinka i fönstret och inställd temperatur visas. Så länge det blinkar kan ev ändring av temperaturen göras.

Nollställning av program/funktion

När som helst kan en inställning nollställas på olika sätt:


- * Tryck på on/off-rutan och alla inställningar försvinner.
- * Tryck på CANCEL-rutan och alla inställningar utom inställd timer-tid försvinner.
- * Varje inställning kan också nollställas genom att trycka på  till minimum.
- * Inställd timer-tid kan nollställas genom att trycka samtidigt på  och -rutan.

Strömavbrott

Panelen håller kvar samtliga inställningar i 2 sek vid strömavbrott. Vid längre strömavbrott nollställs inställningarna, men rätt tid vid strömavbrottet vill visas blinkande när strömmen återkommer.

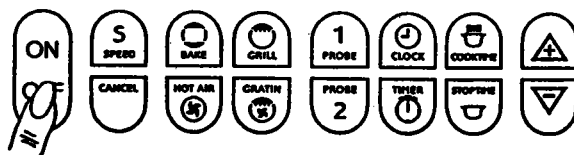
Signaler

Touch-panelen ger olika signaler:

- 1) Slutsignal Hörs när inställd temperatur eller tid uppnåtts i 2 minuter. Signalen stängs av genom att trycka på resp ruta.
- 2) Informations-signal Hörs när ugnen uppnått inställd temperatur.
- 3) Varningssignal Hörs då en inställning ej är fullständig. T ex en stektemperatur är inställd men inget ugnsläge.
- 4) Alarmsignal Kontrollenheten övervakar sig själv. Uppstår ett fel ges en alarmsignal. Signalen slutar då du trycker på -rutan.

ON - OFF/IN- OCH URKOPPLING

ON
OFF -rutan är ugnens huvudströmbrytare. När ugnen är avstängd kan inga funktioner ställas in.



Tryck på **ON**
OFF -rutan i minst 2 sekunder och ON visas i sifferfönstret. Ugnens belysning tänds. Ugnens olika funktioner kan nu ställas in.



Tryck på **ON**
OFF och ugnen stängs av.



När ugnen ansluts eller efter ett strömbrott kommer den lagrade tiden att blinka i sifferfönstret.






Tryck på **ON**
OFF -rutan och det slutar blinka. Därefter kan rätt tid ställas in (se under klockan).

OBS! Då ugnen ej används samt vid rengöring av panel skall ugnen vara avstängd.

CLOCK/INSTÄLLNING AV RÄTT TID - KLOCKAN

Klockan visar hela timmar och minuter.



För inställning av rätt tid, tryck på . Kolonet i sifferfönstret börjar blinka. Håll kvar fingret på rutan och tryck samtidigt på  eller -rutan.



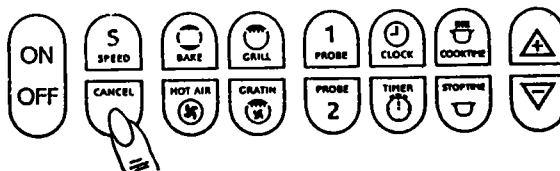
Efter avslutad inställning kommer kolonet att lysa med fast sken.



OBS! Rätt tid måste vara inställd då ugnen skall styras via automatiken.

CANCEL/NOLLSTÄLLNING

Samtliga inställningar och funktioner utom klockans tid och Timer kan nollställas genom att trycka på CANCEL-rutan.



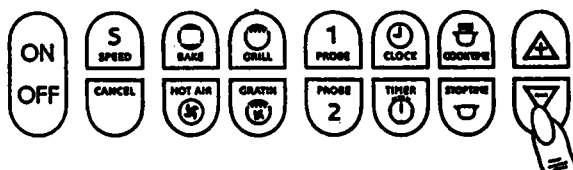
INSTÄLLNING AV TID OCH TEMPERATUR

▲ och ▼-rutorna används för inställning av tid och temperatur.

OBS! 5 sekunder efter avslutad inställning sker en läsning och för att ändra tiden eller temperaturen måste du trycka på nytt på resp funktionsruta.

Så fort du trycker på ▲ och ▼ ökas resp minskas inställningen. Hålls fingret på rutan i 1/2 sek ökas inställningens hastighet.

▼-rutan kan också användas för att nollställa alla tidigare inställningar. T ex kan stektermometerfunktionen nollställas genom att minska till 30° C.



SPEED/SNABBSTART

Tillsammans med läge över/under "bake" kan denna funktion användas för att få ugnen fortare uppvärmd.

Tryck på **S** -rutan och S kommer upp i fönstret.



OBS! Om den aktuella ugnstemperaturen redan passerat 95° C kan du inte koppla in snabbstarten.



Då det är 10° C kvar till inställd temperatur kopplas automatiskt snabbstarts-funktionen ur.

GENERELLT OM INSTÄLLNING AV TEMPERATUR

Börja med att trycka på resp ugnsfunktionssymbol och° C visas i fönstret och symbolen blinkar.

Tryck på **▲** eller **▼** och den förinställda temperaturen kommer upp i fönstret.

Ställ in önskad temperatur genom att trycka på resp **▲** eller **▼**-ruta.

2 sek efter inställd temperatur kommer T (termostat) upp i fönstret och uppvärmningen börjar.

Efter 5 sek slutar ugnsfunktionens symbol att blinka och aktuell temperatur i ugnen visas i fönstret. Min.temperatur: 40° C.

Då symbolen slutat blinka kan inte ugneris inställda temperatur ändras. Om så önskas, tryck på nytt på ugnssymbolen.

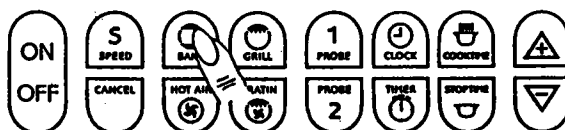
Temperaturen visas i fönstret med 5° C ökning eller sänkning. Signal hörs då inställd temperatur uppnåtts.

OBS! Om ugnen är igång på t ex över/undervärme och du trycker på t ex GRILL-rutan nollställs den första ugnsfunktionen.

BAKE/ÖVER-/UNDERVÄRME

Tryck på . Välj önskad temperatur genom att trycka på  eller .

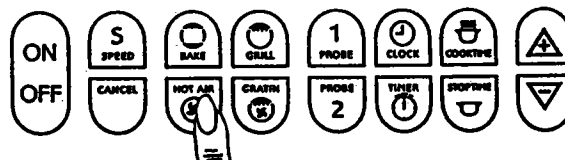
Förinställd temperatur är 200° C.



HOT AIR/VARMLUFT

Tryck på . Välj önskad temperatur genom att trycka på  eller .

Förinställd temperatur är 150° C.



GRILL

Tryck på . Välj önskad temperatur genom att trycka på  eller .

Förinställd temperatur är 275° C.

OBS! Max 250° C.

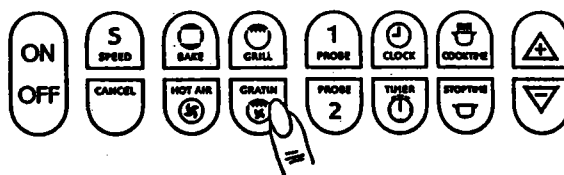


GRATIN/GRATINERING

Tryck på  . Välj önskad temperatur ved att trycka på  eller  .

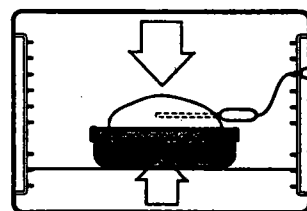
Förinställd temperatur är 275° C.

OBS! Max 250° C.



PROBE 1/STEKTERMOMETER

Anslut stektermometern i uttaget på ugnens högra sida.



Tryck på ¹_{PROBE} -rutan och 30° C = min.temperaturen visas i fönstret samt probe-symbolen blinkar.



Ställ in önskad temperatur = eller från 31° C till 95° C.



Välj något av ugnens 4 lägen inom 15 sek, t ex över/undervärme och 200° C. Väntar du för länge eller glömmer fortsätta inställningen ger ugnen en signal.



I sifferfönstret kan du följa temperaturökningen i t ex fisken, köttet eller maträtten du vill värma.

Efter uppnådd stektemperatur ger ugnen signal och symbolerna blinkar, vilket innebär att ugnens element automatiskt stängs av.

Tryck på någon av funktionsrutorna så upphör signalen.

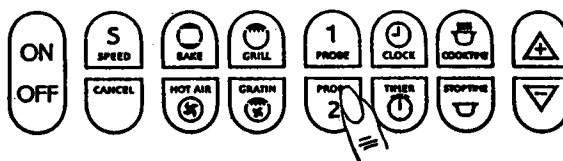


OBS! Trycker du på ¹_{PROBE} -rutan utan att termometern är ansluten i ugnen visas° C i fönstret.

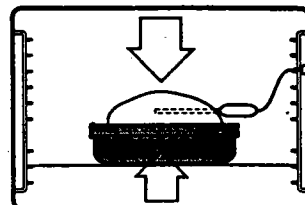


PROBE 2/MÖRNINGSAUTOMATIK

Denna funktion innebär att en automatisk mörning sker av köttet. I temperaturzon där mörningsenzymerna i köttet är mest aktiva sker en förlängning av stektiden med ca 2,5 tim., vilket motsvarar flera dagars hängning av köttet i normal temperatur eller en tjälknöl som mörnat. Tack vare denna mörningsfunktion kan du välja en stek av t ex nötkött från framdelen.



Anslut stektermometern i ugnen.



Tryck på rutan ^{PROBE} 2 .
Min. 45° C visas i fönstret och symbolen  blinkar.



Ställ in önskad temperatur i köttet, t ex 70° C (se tabell sid 32) från 46° C till 95° C. Inställningen kan ske så länge symbolen blinkar.



OBS! Visas en högre temperatur i fönstret än 45° C kopplas inte den automatiska mörningen in. En normal stekning av köttet sker i stället.



Tillsammans med PROBE 2 kan du endast välja över/undervärme.

Tryck på rutan .

Ställ in önskad temperatur i ugnen.



Efter uppnådd temperatur i köttet ger ugnen en signal och symbolerna blinkar.


Tryck på resp symbolruta.



OBS! Är termometern inte ansluten i ugnens uttag kommer°C upp i fönstret.



TIMER/KORTTIDSINSTÄLLNING

Tryck på  -rutan och symbolen blinkar i fönstret.

Ställ in önskad tid med hjälp av  eller  -rutorna så länge symbolen blinkar.
Du kan ställa in en tid från 10 sek till 24 timmar.

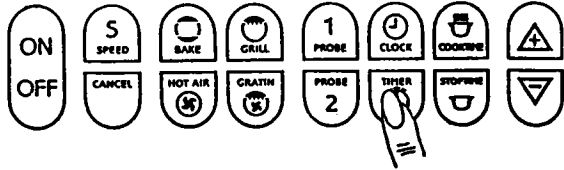
Ett M i fönstret markerar minuter upp till 59:00 och därefter kommer ett H upp i fönstret, som markerar tiden i timmar.

2 sekunder efter inställd tid startar nedräkningen av tiden.

När tiden är slut kommer 0:00 upp i rutan och TIMER-symbolen blinkar och signal hörs.

Tryck på  -rutan och fönstret nollställs.

Efter 2 min. slutar signalen och blinkningen automatiskt.





COOKTIME/TILLAGNINGSTID

Här har du möjlighet att bestämma ugnens inkopplingstid.

Tryck på rutan . 0:00 visas i fönstret och symbolen blinkar.



Tryck på  eller  och ställ in önskad tillagningstid så länge symbolen blinkar. Du kan välja en tid från 1 minut till 23 timmar och 50 minuter.

Efter 2 sek kommer AUTO upp i fönstret. Därefter vill symbolen lysa med fast sken.



Eftersom denna tillagningstid endast fungerar tillsammans med någon ugnsfunktion kommer AUTO att börja blinka efter 10 sek och efter ytterligare 5 sek ger ugnen signal, som markerar att ingen ugnsfunktion valts.



Välj en ugnsfunktion och temperatur.



Då tiden är slut visas 0:00 i fönstret och ugnen ger signal. Symbolen blinkar och ugnens värmeelement stängs automatiskt av.




Tryck på någon av rutorna och symbolerna samt signalen slocknar. Detta sker automatiskt efter 2 min.

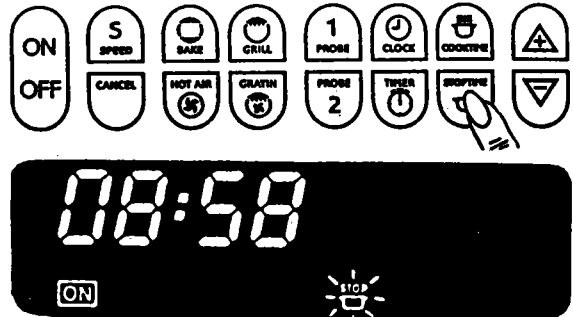


STOPTIME/FÄRDIGTID

Automatisk in- och urkoppling av ugnen.

Denna funktion gör det möjligt att bestämma tiden då ugnen skall både kopplas in och ur. En färdigtid och tillagningstid måste alltid anges.


Tryck på . Symbolen blinkar.



Ställ in den tid på dygnet du vill att maten skall vara klar och ugnen stängas av.

AUTO kommer upp i fönstret och efter 5 sek lyser symbolen med fast sken.



Tryck på  och ställ in önskad tillagningstid eller den tid du vill att ugnen skall vara inkopplad. COOK-symbolen kommer upp i fönstret.



Tryck på  = över/undervärme eller  = varmluft och ställ in önskad temperatur.



5 sek efter det att alla inställningar är gjorda släcks den inställda ugnstemperaturen i fönstret.



Först när det blir dags för ugnen att starta = färdigtid - tillagningstid kommer temperaturen tillbaka i fönstret igen.



Efter avslutad tillagningstid kommer samtliga symboler att blinka och signal hörs.

Tryck på någon av symbolrutorna. Efter 2 min sker avstängning automatiskt.



SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

Ugnarna

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn, varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma, de behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring med dessa kan ge brännskador, se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa.

Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas. Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Tryck på OFF-rutan.

OBS! Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Emaljen kan överhettas och skadas.

Ugnen har tätningslister runt hela fronten för att få en tät ugn med relativt hög fuktighet. När luckan öppnas och när kall luft träffar de heta ytorna kan kondens uppstå. Detta speciellt vid matlagning och bakning med vattenbad.

Bakning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provnål 5-10 minuter före full tid. Du har då möjlighet att justera tid och ev temperatur innan bakverket är klart. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg och utseende.

Konventionell värme ger jämn färgsättning över hela ytan. Gräddning i ljusa aluminiumformar får i regel bättre färg om formen placeras på en plåt istället för gallret.

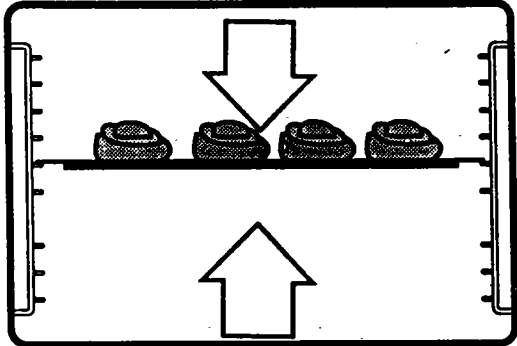
Varmluft, används vid gräddning på flera nivåer samtidigt. Färgsättningen kan bli något ojämn. Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre än vid konventionell värme. Temperatursänkningen görs när första plåten sätts in i ugnen. Vid gräddning av bakverk som skall ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas ej varmluft.

Matlagning

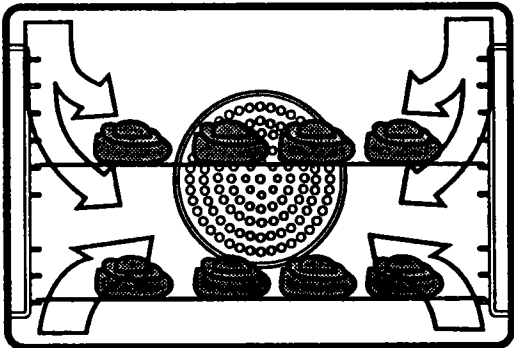
Konventionell värme är i regel bäst vid matlagning på en nivå. Följ tabellrekommendationerna.



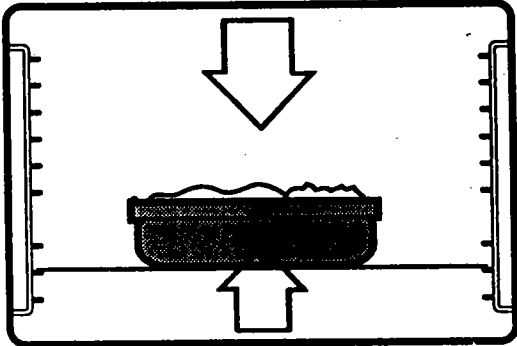
BAKE



HOT AIR



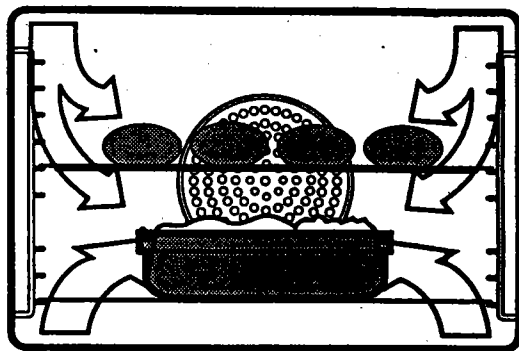
BAKE



Varmluft väljer du vid matlagning på flera nivåer (t ex kåldolmar i två långpannor) och till hela måltider. **OBS!** Välj rätter som skall ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid anpassar du insättningen i ugnen för att få ett färdigt resultat i den ordning du önskar.



HOT AIR



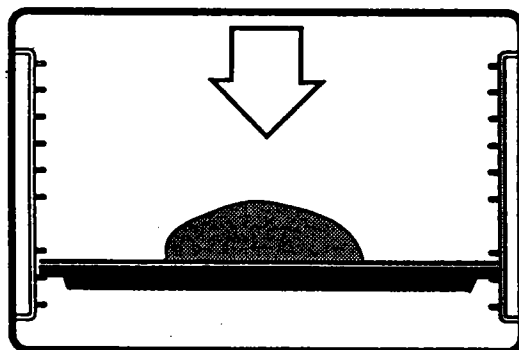
Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Välj mellan konventionell värme och varmluft. För att skyn inte skall torka in och bränna fast bör du välja en lagom stor ugnssäker form. Julskinka placeras lämpligen på ett stort stekfat eller i långpannan. Det bildas i regel mycket spad efter skinkan.

OBS! Var försiktig när du tar ut den.



BAKE

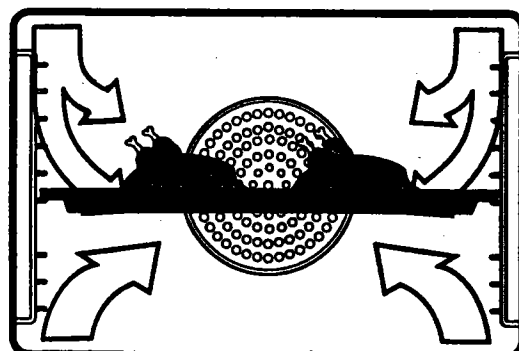


Vill du använda varmluft bör kyckling e dyl läggas på galler för att luften skall kunna cirkulera runt.

Grillställningen med spett användas tillsammans med läge: varmluft för "grillning" och temperatur mellan 200° C - 225° C.



HOT AIR

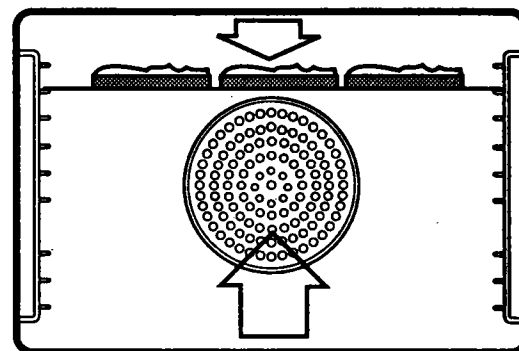


Vid stekning av djupfryst kött, utan föregående upptining, sänker du ugnsvärmen ca 20° C från rekommenderad värme och ökar stektiden med 20-25 %. Undantaget är s k "Tjälknul". Tjälknul (stek av nöt eller vilt) skall stekas otinad i 70° ugnsvärme 10-12 timmar beräknat på ca 1 kg stek.

Grillning

Fläskkotletter, biffr, fiskfiléer o.dyl skall placeras högt upp i ugnen, medan stekar, revbensspjäll o.dyl skall placeras på fals 1 eller 2.

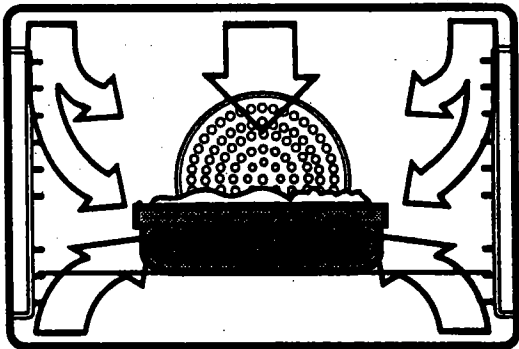
Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av det som skall grillas och lägg det på grillgallret eller trä upp det på spetten, krydda efter önskemål. Placera alltid långpannan under grillgallret när du sätter in det i ugnen, gärna med folie eller lite vatten i för att kunna samla upp fettstänk o dyl. Följ tabellrekommendationerna. **OBS!** Passa noga och vänd en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Storleken, formen, mängden och temperaturen på det som skall grillas inverkar på tiden. Fisk och ljust kött (fågel, kalv, gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt).



OBS! Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Max. 250° C.

Gratinerering

Grillelementet är inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera.

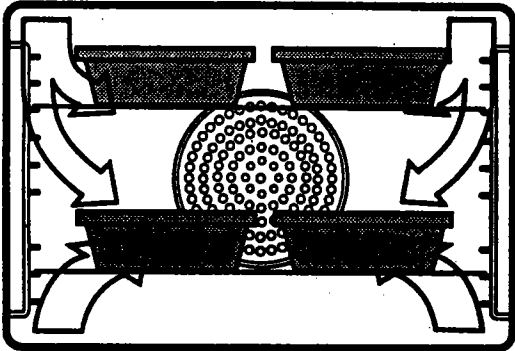


OBS! Max. 250° C.

Detta läge bör ej användas som grillläge då fettstänk kan fastna på varmluftselementet och ge os och rök när varmluftsläget sedan används.

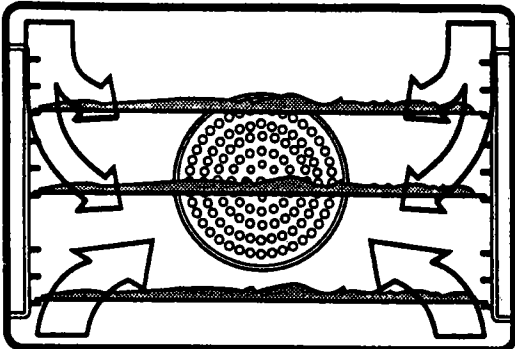
Upptining/värmning av färdiglagad mat

Ställ in en temperatur på 200° C. Placera maten i oöppnade folieformar eller andra täckta formar (OBS! De måste tåla minst 200° C) på grillgaller och/eller plåt. Placera galler eller plåt i en eller flera nivåer, beroende på hur mycket det är som skall tinas. OBS! Tiden varierar beroende på mängd och innehåll.



Torkning

Svamp, örtekryddor, äpplen (urkärnade, skalade och tunt skivade) osv kan torkas i ugn. Lägg ett smörgåspapper på grillgallret för att inte svamp eller kryddor skall ramla ner på ugnsbotten. Välj en eller flera nivåer, beroende på hur mycket som skall torkas. Ugnstemperatur 45° C, tid från 4 timmar och mer. Svamp och kryddor skall vara helt torra, medan äpplen skall vara guldbruna och lätta att böja.

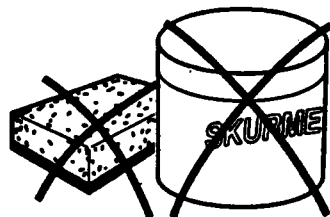


SÅ HÄR SKÖTER OCH RENGÖR DU:

Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm när ugnen skjuts in på plats. För hygien och säkerhets skull skall ugnen hållas ren. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar samt anvisningar och eventuella varningar som finns på rengöringsmedlens förpackningar. Nollställ samtliga vred vid byte av trasig lampa i ugn eller vredpanel, följ bruksanvisningen.

Emaljerade ytor

Rengör emaljerade ytor med en ren trasa och varmt vatten, eventuellt tillsatt med lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljen.



Ugnen

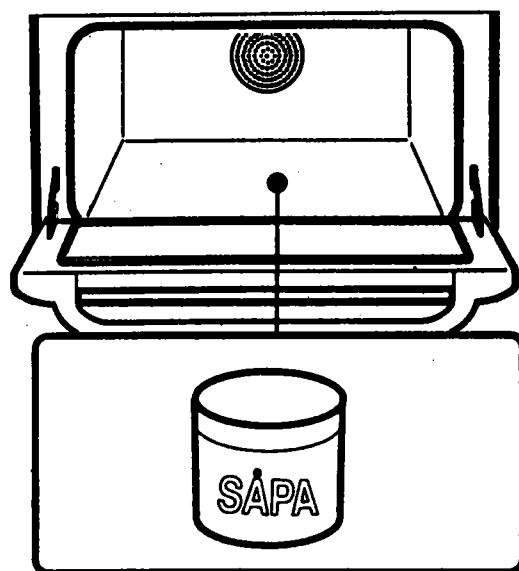
Rengöring av ugnsbotten, slät emalj. Efter användning torkas alltid botten av med varmt vatten, gärna tillsatt med handdiskmedel.



100° C

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- * Spill eller överkok som sitter fast lossar du med t ex en smörkniv.
- * Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, på ugnsbotten.
- * Stäng luckan, sätt ugnen på 100° C och över-/undervärme i ca 10 minuter.
- * När ugnen svalnat tvättas botten med rent vatten och torkas. Eventuellt kan du behöva gnida försiktigt med tvålull.
- * Upprepa behandlingen vid behov.



Rengöring av ugnsväggar och -tak, katalysemalj (porös emalj med självrenande effekt som påskyndar förbränningen av fettstänk o dyl). Rengöringseffekten minskar om emaljens porer täpps av fettstänk o dyl och om ugnen mestadels används korta tider med låga temperaturer. Den bästa rengöringseffekten av katalysemaljen sker vid lång avbränning, 30-60 min och över-/undervärme 250° C eller mer. Fettfläckar o dyl tvättas av med hett vatten och såpa, använd nylonborste.

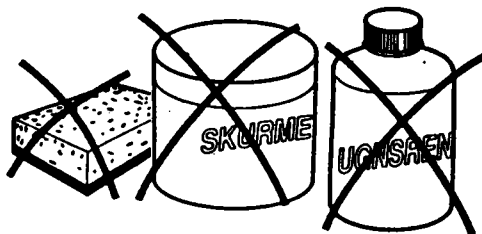


Är ugnen fortfarande smutsig?

- * "Dränk" in katalysemaljen med en lösning av såpa och hett vatten, låt stå en timme.
- * Sätt därefter på över-/undervärme samt 250° C och låt stå i 1- 2 timmar.
- * Upprepa behandlingen vid behov.



Använd aldrig ugnsgöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.



Ugnsluckan

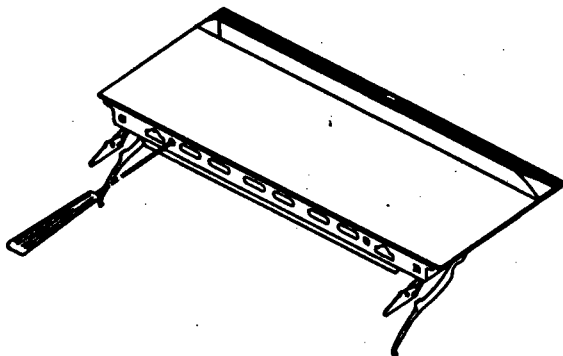
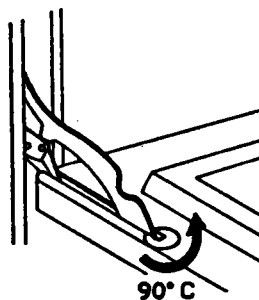
Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Vid hård nedsmutsning kan du med försiktighet använda tvålull.

Luckglasen har ett värmereflekterande skikt och rengörs lämpligast med fönsterputsmedel med ammoniak.

Gör så här vid rengöring av de glassidor som är vända mot varandra:

- * Ta av ugnsluckan. Öppna luckan helt och vrid spärren 90° (se bild). Lyft luckan uppåt och utåt.
- * Lägg luckan på ett plant underlag t. ex. ett bord med insidan av luckan nedåt.
Lossa de 2 skruvarna i luckans nederkant och lyft ut glaset.
- * Rengör glaset enl. ovan.
- * Montera tillbaks glaset.
OBS! Glas med ljus dekor monteras med dekor utåt.

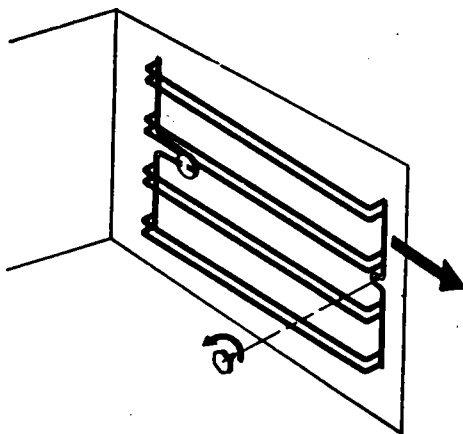
Viktigt! Var försiktig med glaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.



Ugnsutrustningen/tillbehören

Lossa skruven som håller stegen (1) och drag stegen framåt (2). Diska stegar och galler i varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras, eventuellt med tvålull. Plåtar och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diskas i varmt vatten eventuellt med tillsats av handdiskmedel. De emaljerade plåtarna/långpannan kan skrapas med rakbladsskrapa. Till fastbrända fläckar kan du använda tvålull. Torka torrt med hushållspapper.

OBS! Använd ej skrapa för rengöring av proffsplåtarna, då dessa är behandlade med silikon och ej behöver smörjas.



Panelen

Ugnens panel består av olika material såsom glasfront och själva touch-panelen av plast. Det är därför viktigt att denna rengörs med milt handdiskmedel och mjuk trasa.

OBS! Använd ej stålull eller någon typ av skurmedel, vilket förstör glaset.

Varmluftsfäläkten

Fläktbjulet kan tagas av för rengöring.

**OBS! Se till att ugnen är avstängd.
Dra ut stickkontakten eller ta bort ugnens säkringar.**

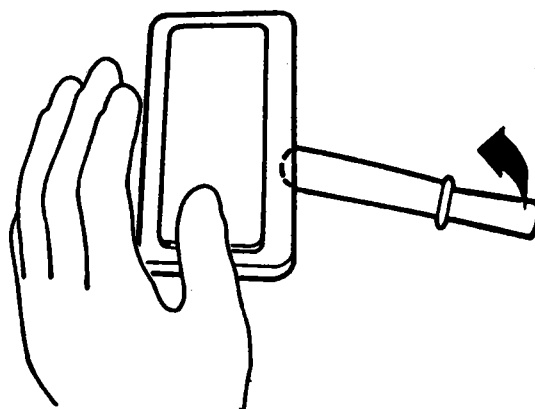
1. Tag bort skyddet framför fläkten med hjälp av de 4 skruvarna.
2. Muttern som håller fläktbjulet skruvas medurs. Håll fast bjulet med andra handen.
3. Efter rengöringen monteras åter bjulet på plats.

Fettfiltret

Rengör fettfiltret i taket regelbundet med diskmedel. Tag bort filtret genom att föra det utåt. **OBS! Se till att ugnen är kall.**

Byte av ugnslamporna i ugnen Reginett Tranché

- * Kontrollera att samtliga vred är nollställda.
- * Kontrollera att ugnen ej är varm.
- * Ta bort ugnsstegarna.
- * Lossa skyddsglasat genom att föra t ex en smörkniv mellan glasat och ugnsväggen.
- * Håll handen under glasat så att det ej faller ner på ugnsbotten.
- * Skruva ur den trasiga lampan. Lamptyp: ugnslampa, päronformad med E-sockel märkt 220/240 V, 15 W och 300° C.
- * Tryck fast skyddsglasat igen och montera fast stegarna.



GARANTI:

I Sverige gäller de konsumentbestämmelser som fastställs av EHL. Se "EHL köpdokument", som du får av säljaren.

OBS! Spara kvittot, det gäller som bevis.

SERVICE OCH RESERVDELAR:

Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören legitimerat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa.

Service och reservdelar kan du erhålla från AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren. På dataskylten, ugnens vänstra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedan så finns de tillhands om du behöver tillkalla service.

Mod.

Prod.nr.

Serienr.

RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

Gör inga ingrepp i ugnen som kan orsaka skada på person eller produkt. Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan och får avhjälpa själv.







PROBLEM	ORSAK-RESULTAT	ÅTGÄRD
Ugnen fungerar inte helt eller delvis.	Är ugnen stickproppsansluten? Är säkringen/säkringarna hela - färgbrickan lös? Finns det jordfelsbrytare i huset?	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt. Byt ut trasig säkring. OBS! 3-fas-spisar har 3 säkringar. Kontrollera att den är tillslagen.
Signal-/ugnslampor fungerar inte.	Är lamporna hela?	Byt ut trasiga lampor.
Katalysemaljen blir inte ren.	Är emaljens porer tilltäppta? Är det fettfläckar på emaljen?	Bränn ur ugnen på 250° C i minst 30 minuter. Följ anvisningarna för rengöring av ugnarna.
Luckspärrarna fungerar inte.	Är spärrarna satta i funktion?	Sätt spärrarna i funktion, se Säkerhetsutrustning.
Alarmsignal och F2, F3, F4, F5 visas i sifferfönstret	Fel i elektroniken eller hög temperatur	Tryck på <div>ON OFF</div> Tag ut stektermometern. Om alarmet fortsätter, gör ugnen strömlös och kontakta service.

RÅD OCH TIPS VID PRAKTISKA PROBLEM:

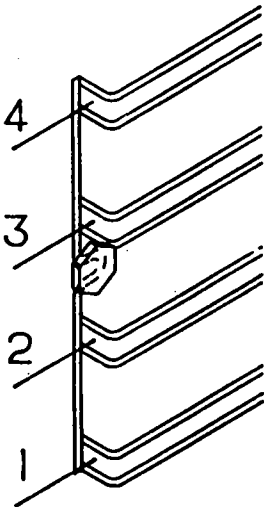
Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan avhjälpa själv.

PROBLEM	ORSAK-RESULTAT	ÅTGÄRD
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir platta	<p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.</p> <p>Mat-/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.</p> <p>För lite jäst eller bakpulver.</p> <p>För varm fett/vätskeblandning förstör jästen/bakpulvrets verkan.</p>	<p>Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.</p> <p>Mat-/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.</p> <p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.</p> <p>Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37° C, för torrjäst 45-50° C.</p>
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir torra	<p>För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.</p> <p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.</p>	<p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.</p> <p>Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.</p>
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade	<p>Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtten för mörk innan det är färdigt.</p> <p>För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.</p> <p>Felaktig falsplacering i varmluft gör att luften ej kan cirkulera rätt.</p> <p>Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre med varmluft än med konventionell värme. OBS! Med varmluft kan färgsättningen bli något ojämn.</p>	<p>Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.</p> <p>Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.</p> <p>Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.</p> <p>Kontrollera att du valt rätt temperatur.</p>
Bakverk/maträtter blir ljusa	<p>Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.</p> <p>Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.</p>	<p>Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.</p> <p>Byt eventuellt till mörkare formar. Placera formen på bakplåten.</p>

TABELL FÖR BAKNING

	Ugnstemp.		Falsplacering		Tid i min.	
	 BAKE	 HOT AIR	 BAKE	 HOT AIR	 BAKE	 HOT AIR
MATBRÖD						
Bondbröd	225°	200 - 225°	1	1 och 3	30 - 35	25 - 30
Bullar (råg, graham o d)	200 - 225°	175 - 200°	2	1 och 3	10 - 12	10 - 15
Formbröd/limpor (lätta)	200 - 225°	175 - 200°	2	1 - 3	35 - 40	35 - 40
Formbröd/limpor (tunga)	175 - 225°	175 - 200°	1	1 - 3	50 - 60	50 - 60
Hållkakor						
Kuvertbröd/småfranska	225 - 250°	200 - 225°	2	1 - 3	8 - 10	8 - 10
Scones	225 - 250°	200 - 225°	2	1 - 3	8 - 10	10 - 12
VETEBRÖD						
Bullar	225°	200 - 225°	2	1 och 3	8 - 10	10 - 15
Längder/kransar	200 - 225°	175 - 200°	1	1 - 3	15 - 20	15 - 20
Skorpor (färgsättning)	200°	175 - 200°	2		15 - 20	15 - 20
Skorpor (torkning)	75 - 100°	75 - 100°	1 - 2	1 - 3	2 - 4 tim.	2 - 4 tim.
MJUKA KAKOR						
Muffins	225°	175°	1 - 2	1 - 3	10 - 12	15 - 18
Rulltårta	225 - 250°	200 - 225°	2	1 - 2	5 - 7	5 - 8
Sockerkaka (lätt)	175 - 200°	175 - 200°	1		35 - 45	35 - 45
Sockerkaka (tung)	150 - 175°	150 - 175°	1	1 - 2	50 - 60	50 - 60
Tårtbotten	175 - 200°	175 - 200°	1	1 och 3	30 - 40	30 - 40
SMÅKAKOR						
Maränger	100 - 150°	100°	2 - 3	1 och 3	50 - 60	50 - 60
Mazariner o l	175 - 200°	150 - 175°	3		15 - 20	15 - 20
Mördegskakor	175 - 200°	175 - 200°	3	1 - 3	5 - 10	5 - 10
Pepparkakor	175 - 200°	150 - 175°	3	1 - 3	5 - 10	5 - 10
Smördegskakor	200 - 225°	175 - 200°	3	1 - 3	5 - 10	5 - 10

Allmänna råd:
Snabbstart är inte lämpligt att använda vid gräddning av småkakor och maränger.
Falserna räknas nerifrån.
Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler. Täck med en bakduk, om det inte är ett bondbröd eller liknande som du vill ha en knaprig yta på.







TABELL FÖR GRATINERING

	Falsplacering	Temperatur	Tid
Smörgåsar	2 - 3	225 - 250° C	ca 5 min.
Pizza	1 - 2	225 - 250° C	15 - 20 min.
Gratänger	1 - 2	200 - 225° C	15 - 20 min.

Termostaten sätts på max 250° C.

TABELL FÖR MATLAGNING

	Ugnstemp.		Falsplacering		Köttets innertemp °C
					
STEKNING	BAKE	HOT AIR	BAKE	HOT AIR	
Bogbladsstek	175°	150°	1	2	80
Filé (fläsk, vilt, nöt)	175°	150°	1 - 2	2 - 3	60
Fläsk-karré					
Kalvstek	175°	150°	1	2	70 - 75
Kyckling	175°	150 - 175°	1	2	-
Revbensspjäll	175°	150 - 175°	1	2	-
Rostbiff (jämn rosa snittyta)	175°	125°	1	2	60
Rostbiff (rosa i mitten)	175°	150°	1	2	60
Sadel (lamm, vilt)	175°	150°	1	2	70 - 75
Skinkstek	175°	150°	1	2	75
Skinka (rimmad)	175°	150°	-	1	75
Skinka (rimmad, i folie)	175°	125°	-	1	75
Stek (lamm, nöt, vilt)	175°	150°	1	2	70 - 75
Tjälknul	175°	150°	1	2	85
MATRÄTTER					
Fisk (kokning)	200°	175 - 200°	1	1 och 3	
Fisk (stekning)	200 - 225°	200 - 225°	1		
Gratänger	225°	200°	1	1 - 3	
Köttfärslimpa	175 - 200°	150 - 175°	1	1 - 3	
Köttbullar i långpanna	200 - 225°	200 - 225°	1 - 2	1 - 3	
Omeletter	200 - 225°	175 - 200°	1 - 2	1 - 3	
Piroger	225°	200 - 225°	1 - 2	1 - 3	
Pizza	250°	225 - 250°	1 - 2	1 - 3	
Potatis, bakad	225°	200 - 225°	1 - 2	1 - 3	
Puddingar, lådor	200 - 225°	175 - 200°	1	1 - 3	
Strömgingsfl. i långpanna		200°	1 - 2	1 och 3	
	225°			eller 1 - 3	
Suffléer	175 - 200°	175°	-	1 - 3	
Ugnspannkaka	225 - 250°	200°	1 - 2	1 - 3	

Tag ut steken när den är klar. Detta är speciellt viktigt om du önskar röd eller rosa snittyta. Låt steken vila innan du skär upp den.

OBS! Termostaten sätts på max. 250° C.
Stängd lucka.

TABELL FÖR GRILLNING

	Ugnstemp.	Falsplacering	Skivat kött	
			Tjocklek i cm	Ca tid min. per sida
Biff	250°	3 - 4	1,5	2,5 - 3,5
Entrecote	250°	3 - 4	1,5	3 - 4
Fläsk, -karré, -kotlett	250°	3 - 4	1,5	4 - 5
Grillkorv	250°	4		5 (totaltid)
Hamburgare	250°	4	1,0 - 1,5	3 - 3,5
Lever	250°	3 - 4	1,0 - 1,5	3 - 4
Lövbiff (grillas endast på en sida)	250°	4	0,5	2 - 2,5
Revbensspjäll	250°	2 - 3	1,5 - 2,0	6 - 8

Lägg gärna lite folie eller håll lite varmt vatten i långpannan, som placeras under grillgallret. Smak och färg blir bättre ifall du penslar köttet med grillsås, olja eller soja. Börja grilla när elementet blivit rött.

OBS! Grillställningen placeras i långpannan och grillspetten grillas på läge Varmluft i ca 200 - 220° C.

TEKNISKA UPPGIFTER

Reginett Tranché		QUE 535	QUE 595
Ytermått:	Bredd Höjd Djup	596 mm max. 534 mm 567 mm	596 mm max. 598 mm 567 mm
Snickerimått:	Bredd Höjd Djup	min. 560 mm min. 528 mm min. 560 mm	min. 560 mm min. 580 mm min. 560 mm
Ugnsvolym:		57 l.	
Ugnsbelysning:		4 st 220 V, 15 W 300° C, sockel E-14	
Effekt:		3520 W	3520 W
Spänning:		Elementspänning 220 V	
Installation:		380 V 1-fas + N + jord	380 V 1-fas + N + jord
Sladd utan stickpropp:		2 m	2 m

Med reservation för ändringar.

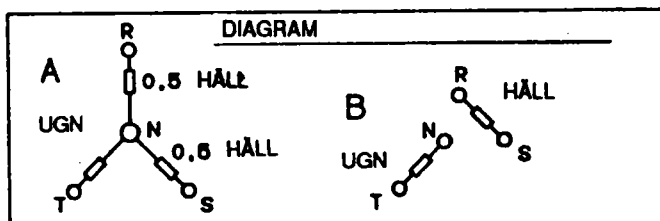
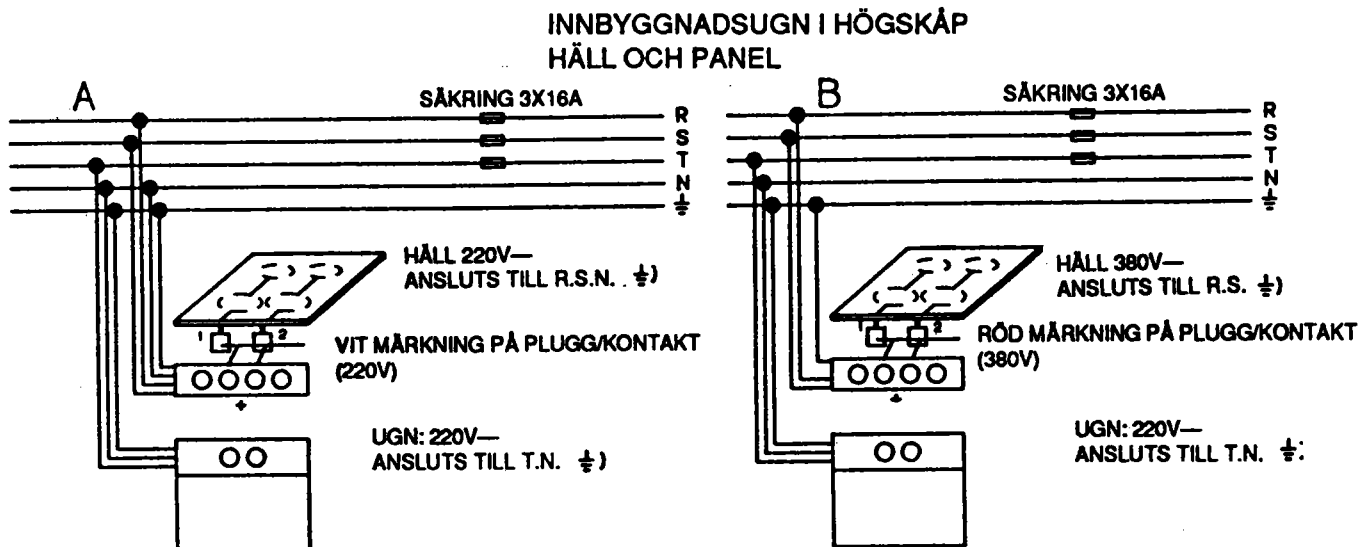
ELEKTRISK ANSLUTNING:

Eventuella ingrepp i ugnen, förlängning av kablar osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom.

Inkopplingseffekt och spänning finns angivet på dataskylten nedtill på ugnens frontrams vänstra sida.

När det gäller ugn för montering i högskåp skall vägguttaget för ugnen placeras i skåpet över ugnen.

Eftersom ugnens elementspänning är 220 V måste nollan vara framdragen till vägguttaget och kablarna är markerade med inkopplingsanvisning. Det är viktigt att denna inkopplingsanvisning följs för att få jämn fördelning på faserna.



GENERELT

Kontrollera markeringarna på kopplingsplintarna.

Inkoppling av Reginett Tranché och inbyggnadshäll + panel

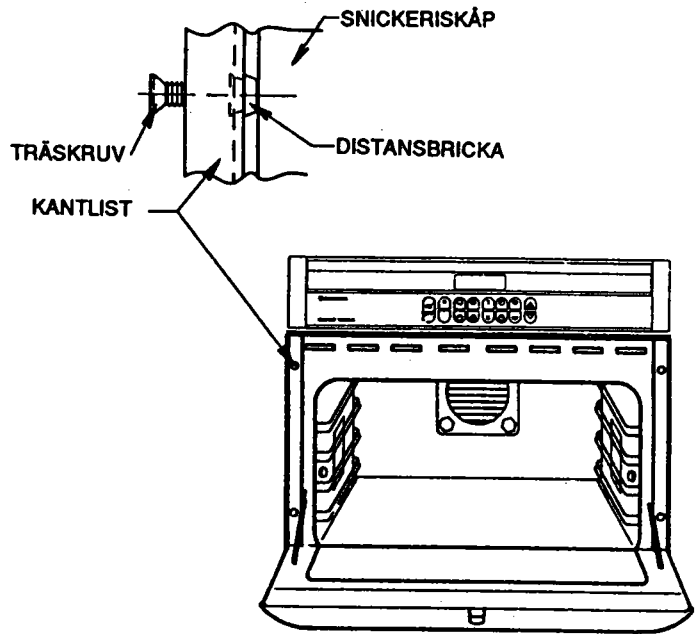
A	B
Häll med panel	Häll/panel
Säkring 3 x 16 A	380 V
Häll/panel: 220 V	Ansluts till 380 V
Ansluts till 380 V	Nätspänning 2 fas R och S samt
Nätspänning 2 fas R och S +	Röd markering på Amp-kontakten
nolla och	
Vit markering på Amp-kon-	Ugn: 220 V
takterna.	Ansluts till 380 V
	Nätspänning 1-fas T + nolla och
Ugn i högskåp	
Ugn: 220 V	
Ansluts till 380 V	
Nätspänning 1-fas T + nolla och	

Generellt:

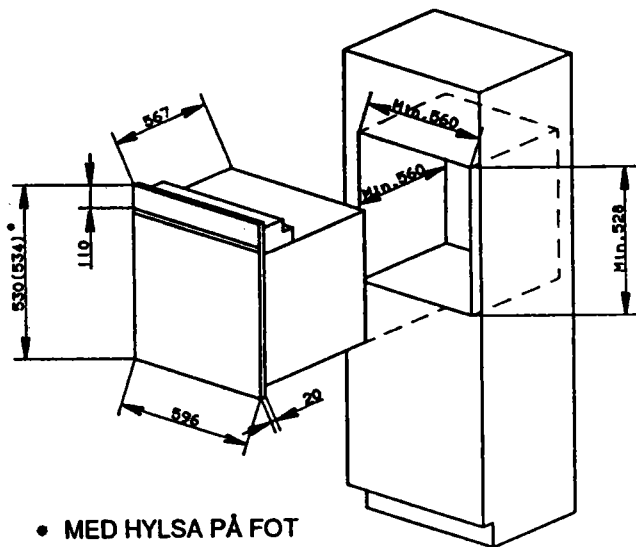
Inkopplingsplinten är markerad med R.S.T.N. och anslutning sker så att en jämn fördelning erhålls mellan de olika faserna.

INSTALLATION AV REGINETT TRANCHÉ

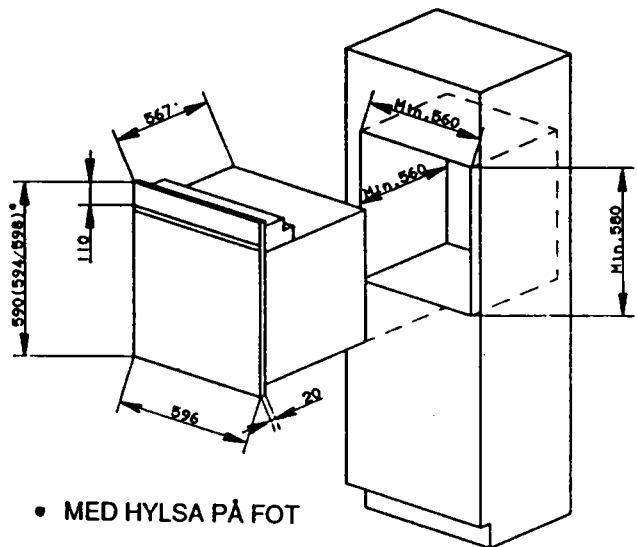
För håltagning, se bifogade ritningar. Ugnen skall skruvas fast i snickeriskåpet med de medföljande träskruvarna. Observera att distansbrickorna som håller kantlisten i fronten, sitter riktigt så att de ger distans mellan front och skåp.



QUE 535



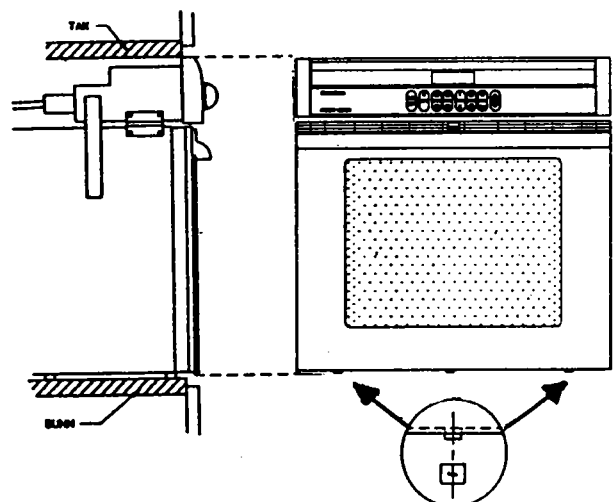
QUE 595

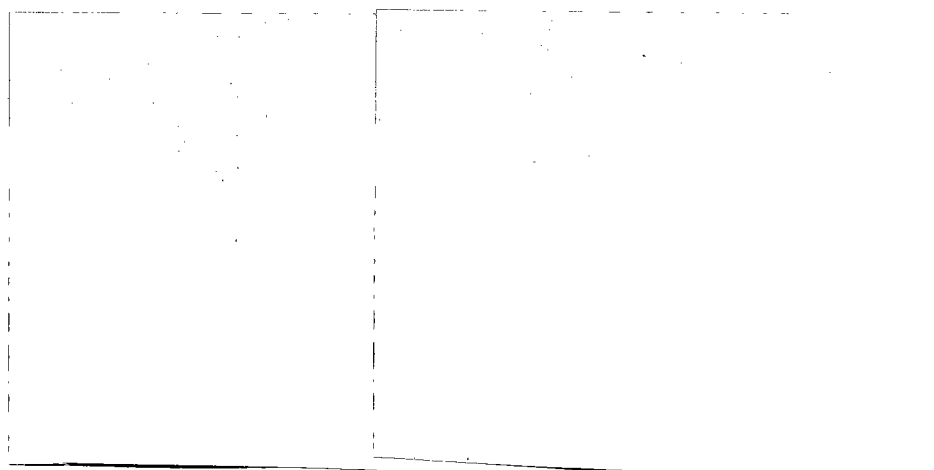


Ugnen kan regleras i höjd (se måttangivelserna) med hjälp av medföljande hylsor. 2 olika hylsor medföljer och siffrorna på hylsan anger hur många mm höjden ökas.

Den flata delen av hylsan skall vara framåt.

Höjden skall justeras så att ugnens panel täcker snickeriöppning upptill.





 **Husqvarna**

Husqvarna Svenska Försäljnings AB
56181 HUSKVARNA, tel. 036-146000

Husqvarna A/S, Lundtoftevej 160, 2800 LYNGBY, tel. 4288 70 77

Husqvarna Elektro a.s, Postbox 321, 1701 SARPSBORG, tel. 09-1441 11

Oy Electrolux AB - Husqvarna Sarankulmankatu 22 (PL 676), 3390 TAMPERE
(33 101 TAMPERE 10). puh 931-6551 55